I Manuale d'uso e manutenzione
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
F Notice d'utilisation et Entretien
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice

PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonchè le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Il costruttore segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.
- I minori non devono poter giocare con l'apparecchio
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori non sorvegliati.

V. 02.2015

Prodotto da: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

ESSICATORE INOX DIGITALE PER ALIMENTI 10080 N – 10080 NP

Energy-saving design per un maggiore risparmio energetico.
Essicare personalmente gli alimenti ne prolunga la conservazione e garantisce l'assenza di additivi chimici e coloranti per una dieta sana e naturale.
Uso esclusivamente domestico.
L'essicatore digitale REBER permette di essiccare facilmente e velocemente, frutta, legumi, carne e pesce secondo le preferenze dell'utilizzatore
Il sistema di essicazione basato sulla circolazione forzata di aria calda, permette di essiccare gli alimenti piu' velocemente con un consumo ridotto di energia elettrica
Il controllo della temperatura di essicazione permette di scegliere facilmente la corretta temperatura per i differenti alimenti da essiccare.

Modello: 10080 N – 10080 NP

V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt

1. Vassoi Inox(5 pz.) – Plateaux Inox (5 unités) – 5 Inox Grids
2. Base prodotto - Base - Base
3. Manopola di regolazione temperatura - Bouton de réglage de la température – Temperature knob
4. Display ore funzionamento - Ecran digitale avec affichage des heures de travail – Hours timer display
5. Interruttori aumento-diminuzione tempo di lavoro - Boutons pour augmenter ou diminuer le temps de travail – Time adjustement buttons
6. Interruttore - Bouton d'allumage de l'appareil - Interrupteur
7. Carcassa – Carcassa - Body

Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it
Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE
Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina per sottovuoto cui questo manuale si riferisce.
Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.
Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.

TENSIONE DI RETE
Prima di inserire la spina controllare che la tensione della rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sul prodotto (targhetta dati tecnici).
Vedere le note allacciamento elettrico

AVVERTENZE: PRECAUZIONI DA PRENDERE E NORME
- Per evitare ogni rischio di shock elettrico, non immergere l'apparecchio in acqua e non utilizzarlo se l'apparecchio stesso, la spina o il cavo spina sono bagnati.
- Ogni tipo di intervento sull'apparecchio, comprese le operazioni di pulizia e manutenzione, deve essere effettuato con il cavo spina disinserito dalla presa di corrente.
- In caso di deterioramento, il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato con un cavo uguale a quello fornito in dotazione.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Livello acustico inferiore a 60 dBA.
- In caso di guasti o malfunzionamenti contattare immediatamente la casa costruttrice ed eventualmente far controllare la macchina da un centro di assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di parti di ricambio o accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o altri danni.
- **Non utilizzare all'esterno**
- **Non immergere il motore elettrico in acqua o altri liquidi in fase di pulizia**
- **Non usare prolunghe al cavo di alimentazione**
- **Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione**
- **Non usare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi**
- **Non usare l'apparecchio in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro**

IMPORTANZA DEL MANUALE
Il manuale e' parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza e sui pericoli evidenziati con i simboli:

Le informazioni contenute, Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

GARANZIA

Tutti i prodotti sono coperti da garanzia contro i difetti di fabbricazione, con validità 2 anni dal momento dell'acquisto da parte dell'utilizzatore finale (1 anno nel caso di utilizzatori professionali). La data dell'acquisto è attestata dallo scontrino o fattura di acquisto; in mancanza di questi documenti è possibile fare riferimento all'anno di costruzione dell'apparecchio riportato sull'etichetta dati tecnici.
La garanzia copre i difetti per causa di fabbricazione, eventuali difetti non chiaramente attribuibili al costruttore, devono essere visionati da un nostro tecnico interno o da un centro di assistenza autorizzato che attestera' la validita' della garanzia. La garanzia non copre i danni causati da utilizzo ed installazione impropri o non conformi all'uso per il quale l'apparecchio è costruito, da trattamenti anche di pulizia errati, i danni causati da urti o cadute, i materiali di consumo. La garanzia decade qualora il prodotto sia stato riparato o manipolato da soggetti terzi non autorizzati. La garanzia non prevede la sostituzione della macchina o l'estensione della garanzia in caso di riparazione. Le riparazione devono essere effettuate direttamente da Reber o da un centro di assistenza autorizzato e devono pervenire in porto franco. La garanzia non copre le operazioni di pulizia della macchina ove necessario.

AVVERTENZE E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai paragrafi con i simboli di sicurezza e di pericolo
Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di ogni qualsivogliamoperazione di manutenzione e/o di pulizia

AVVERTENZE ALL'USO

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente

- **I vassoi in dotazione non sono consoni alla essiccazione di prodotti salati, sono disponibili su richiesta dei vassoi in acciaio inox Aisi 316 di tipo marino adatti a al contatto prolungato con alimenti salati; in caso di essiccazione occasionale di prodotti salati, i vassoi in dotazione possono essere protetti con carta da cucina per evitare di danneggiarli.**
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione, se usurato deve essere sostituito con uno identico a quello fornito.
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- Non imergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnano il cavo elettrico

- Non usare prolunghe al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'utilizzo lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e' imballata in scatola di cartone, il prodotto e' protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto. Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.

L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere
Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.

DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.
Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
Condizioni ambientali:
Temperatura minima +1°C - Temperatura massima + 38°C
Umidita' minima 30% - Umidita' massima 80%

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari
Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- è responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tencico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, l'interruttore di rete mette in tensione la macchina che inizia il suo lavoro.

Dati tecnici :

- Potenza : 230 - 260 W. V 230/240 – 50 Hz - Cl.Is. 1
- Display digitale per il controllo delle ore di lavoro residue
- Manopola per la selezione della temperatura fino a 70°C
- Circolazione forzata dell'aria calda dalla base del prodottol
- 5 Vassoi inox facilmente estraibili per un controllo rapido dello stato di essicazione
- Dim. interno utile del vassoio (cm) : 32,00x29,5
- Altezza utile del vassoio (cm) : 3,00
- Peso netto : (Kg) 10,500
- Dimensioni esterne prodotto : (cm) 35x40x29h
- IL MODELLO 10080 NP SI DIFFERENZIA DAL 10080 N PER LA PRESENZA, NELLA PRESA DI ALLACCIAMENTO ELETTRICO, DI DUE FUSIBILI DI PROTEZIONE

La Conservazione per essicazione

L'essicatore funziona grazie a un procedimento semplice: l'aria riscaldata viene spinta dal ventilatore situato sulla base del prodotto e convogliata verso l'alto dall'interno della base attraverso le feritoie dei vassoi per una maggiore omogeneità di lavoro. L'aria assorbe l'umidità degli alimenti.
Grazie al temporizzatore digitale è possibile controllare il tempo residuo di lavoro. L'apparecchio si arresta automaticamente al termine del tempo programmato.

Perchè essicare frutta o verdure

- Preservare i valori nutritivi
- Preservare i sapori
- Conservare più a lungo
- Acquistare frutta e legumi in stagione quando il loro prezzo è più conveniente
- Conservare i prodotti dell'orto
- Realizzare ricette originali e piccole gourmandises per i bambini
- Creatività in cucina

La conservazione per essicazione

Gli alimenti disidratati hanno un periodo di conservazione più lungo in quanto viene meno uno dei fattori che contribuiscono al deterioramento dei prodotti freschi: l'umidità.

Gli alimenti essicati possono essere conservati:

- Dentro vasi in vetro o in plastica alimentare ermetici
- Dentro contenitori sottovuoto (metodo ideale)*
- Dentro sacchetti sottovuoto (metodo ideale)*

Entrambi i metodi ideali uniscono l'assenza di umidità all'assenza di aria impedendo l'ossidazione degli alimenti e lo sviluppo di batteri.

Tempi indicativi di conservazione degli alimenti essicati:

	Temperatura ambiente	**Frigorifero**	**Congelatore**
Vassoio coperto	2 giorni	1 settimana	1 mese
Vaso ermetico	1 settimana	1 mese	3 mesi
Sottovuoto (sacchetti o recipient)	3 mesi	1 anno	Indefinitamente

Uso dell'essicatore digitale

- **Lavare i vassoi ed asciugarli accuratamente**
- Al primo utilizzo far funzionare l'essicatore digitale senza alimenti per 10 minuti ed eventualmente lavare di nuovo i vassoi
- **Preparazione degli alimenti :**
  Lavare ed asciugare gli alimenti / Togliere i noccioli dai frutti / Frutti e legumi possono essere pelati o non pelati secondo i gusti dell'utilizzatore (con la pelle il processo di essicazione è piu' lungo). Per evitare che gli alimenti si ossidino durante l'essicazione, si consiglia di sbianchirli in acqua e limone ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
  I legumi richiedono un tempo di essicazione più lungo, è perciò consigliato sbianchirli ed asciugarli accuratamente prima di posizionarli nei vassoi.
  → Gli alimenti devono essere tagliati in pezzi uguali per uniformare l'essicazione.
  Posizionare gli alimenti nei vassoi.
  Indicativamente:
  Frutta fresca: 600 gr per vassoio
  Legumi freschi: 300 / 400 gr per vassoio
  Frutta e legume con la pelle: posizionare la pelle verso il basso
  Frutta e legume in rondelle: posizionare a scalare
- Connettere l'apparecchio
- Premere l'interruttore (6)
- Impostare la temperatura desiderata (3)
- Impostare il tempo di lavoro desiderato utilizzando i tasti (-) o (+) . Il tempo è espresso in h (5)
- L'apparecchio si attiva
- Il display indichera le ore di lavoro impostate. Durante il lavoro, il display mostrerà il tempo residuo.
- Quando il display indicherà « 0 » significa che il tempo pre-definito è terminato. L'apparecchio si arresta automaticamente
- Impostare la manopola di selezione della temperatura su 0
- Premere l'interruttore (6) per spegnere l'apparecchio
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete
- Pulire i vassoi con acqua calda e asciugarli. Evitare di mettere vassoi nella lavastoviglie.

  ➔ La temperatura puo' essere modificata durante il lavoro (3)
  ➔ E' possibile interrompere il lavoro in corso posizionando la manopola di selezione della temperatura su « 0 » (3) e premendo l'interruttore (6).

  Il tempo di essiccazione è direttamente proporzionale alla quantità di umidità residua degli alimenti e dalla dimensione dei pezzi da essiccare e può variare anche sostanzialmente da quanto sotto indicato; alimenti più bagnati e/o pezzi più grandi necessiteranno di tempistiche fino a quattro volte più lunghe di quanto indicato nelle tabelle a fine manuale.

Utilizzo dei prodotti essicati :

- Legumi: reidratarli in abbondante acqua e cucinarli come legumi freschi
- Frutti: possono essere consumati essicati o reidratati
- Piccoli legumi: possono essere utilizzati essicati aggiungendoli in cottura
- Peperoncino o spezie: si utilizzano essicati

FINE LAVORO
Terminato l'uso della macchina, riportare la manopola della regolazione della temperatura sullo zero, posizionare l'interruttore su off, staccare la spina dalla presa di corrente e riporre l'apparecchio.

MANUTENZIONE E PULIZIA :
Prima di effettuare qualsivoglia intervento sulla macchina è necessario disconnettere la macchina dalla rete elettrica.
In ottemperanza alle normative di igiene tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono totalmente e facilmente estraibili, per poter essere facilmente pulite.
Dopo ogni utilizzo lavare con acqua calda e detergenti non aggressivi, asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con gli alimenti.
Dopo ogni utilizzo pulire con un panno umido il fondo internop dell'apparecchio per evitare di danneggiarlo.
Non utilizzare getti d'acqua sull'articolo
Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura della macchina.
Pulire con un panno umidificato con detergenti non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non immergere in soluzioni liquide.
Contattare subito il costruttore in caso di guasti.

PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permet de garder le produit performant et efficient dans le temps.
- Le manuel doit etre donné et lu à la personne qui utilise et entretien le produit
- Le manuel doit etre gardé en bon état et mis dans un endroit facilement accessibile pour une consultation rapide.
- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence de produit par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8ans et plus ,des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre en comprenant les dangers impliqués
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entrainer la chute de l'appareil

V. 02.2015

Prodotto da: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

DESHYDRATEUR INOX 10080 N – 10080 NP

V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt

S.A.V. info@rebersrl.it
Les caractéristiques, photos et dessins sont indicatifs. Ils peuvent être changés ou modifiés par le constructeur sans avis.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR
Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les évenctuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prevu par le constructeur même.
Le constructeur ne garantie pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent etre installées, particulièrement aux normes faisant réference à la prévention des accidents du travail.
L'ajustement des machines aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.

TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE
Avant de relier l'appareil, contrôler que la tension du réseau corresponde au voltage mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.

AVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni.
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces détachées non vendu par le constructeur peut provoquer un risque d'incendie, un choc électrique ou d'autres endommagements.
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**

IMPORTANCE DU MANUEL
Le Manuel fait partie de la machine, il contient les informations de base pour la securitè et les précautions à prendre indiqué par les symboles:

Les informations du manuel vous premettront d'utiliser la machine en toute securité et satisfaction.

GARANTIE
Ce produit il est couverts par la garantie européenne pour les défauts de fabrication. Sa validité est de 2 ans dès l'achat pour le particulier (1 an pour les professionnels). La garantie entre en vigueur à partir de la date d'achat. La date d'achat est la date indiquée sur la facture/ticket de caisse délivré lors de l'achat par le revendeur. En cas d'absence de celuici, il est possible de voir l'année de construction sur l'étiquette de

données techniques placée par Reber sur la base du motoréducteur. Le fabriquant s'engage à réparer et à remplacer gratuitement les pièces comportant un défaut de fabrication pendant la période de garantie. Les défauts qui n'auront pas été clairement attribués aux matériaux ou à la fabrication, seront examinés auprès du SAV autorisé, et facturés en fonction du résultat. La garantie ne s'applique pas en cas de dégâts accidentels dûs au transport, à une négligence ou à un traitement inadapté, en cas d'usage ou d'installation impropre, erroné ou non conforme aux instructions reportées dans la notice et en cas de phénomènes indépendants des modes de fonctionnement et d'utilisation de la machine. La garantie est annulée en cas de réparation ou de manipulation effectuée par des tiers non autorisés. L'intervention sous garantie ne donne pas droit au remplacement de l'appareil ou à la prolongation de la garantie. La garantie ne prévoit pas le nettoyage de la machine ou de ses parties si nécessaire.

AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, avec une attention particulière aux paragraphes avec les symboles de securité et de danger. Débrancher la machine avant toute intervention.

AVERTISSEMENTS A' L'USAGE

Le constructeur est soulevé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

- Les plateaux inox ne sont pas prevù pour le contact avec des aliments salè, pour ce type d'utilisation des plateux en acier inox AISI 316 sont à demander à part ; Il est quand-meme possible de proteger les plateaux fournì avec la machine par du papier alimentaire pour eviter de les endommager en cas d'utilisation avec des produits salé à l'occasion. Toujours bien laver les plateux et la base interne à chaque utilisation pour eviter d'endommager la machine.
- Contrôler fréquemment le câble d'alimentation. En cas d'usure le câble doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type que celui fourni avec la machine
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur
- Ne jamais déposer de linge ou tout autre objet sur l'appareil pendant le fonctionnemen, cela risquerait de provoquer un incendie.
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Avant d'utiliser la machine, laver et sécher soigneusement toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humide ou sur un support humide
- Ne jamais utiliser ou nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cable
- Débrancher la machine avant toute intervention.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE

L'appareil est emballé dans une boite en carton protegé par des tampons.
Possibilité de superposer 5 boîtes maximum.

L'emballage doit etre stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.
Si les emballages se trouvent sur une palette, déplacer la palette à l'aide d'un transpalette ou d'un élévateur électrique

DEBALLAGE

Ouvrir la boite, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même facon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sèche, robuste, à une hauteur de 80 cm. Prévoir un espace autour de la machine pour assurer l'usage et la manutention sans obstacles.

Conditions d'usage:
Température minimale +10° - Température maximale + 38°
Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

CONNEXION ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que:

- La prise soit equipée du circuit de protection terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes voltages que ceux mentionnés sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil.
- Faire attention à la connexion du câble afin d'éviter de glisser ou de trébucher
- L'utilisateur est responsable de contrôler que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifié

Deshydrateur INOX Lire attentivement et garder la notice avant utilisation

Données techniques :

- Puissance : 230 - 260 W. V 230/240 – 50 Hz – Cl. Is. 1
- Ecran digital avec affichage des heures de travail
- Ajustement température jusqu'à 70°C
- Ventilation active sur la base inférieure qui remonte dans l'axe central
- 5 plateaux (possibilité d'en acheter en pièce détachée)
- Dim. interne des plateaux (cm) : 32,00x29,5
- Hauteur des plateaux (cm) : 3,00
- Poids : (Kg) 10,50
- Dimensions produit : (cm) 35,40x29h
- LE MODELE 10080 NP, EST PROTEGE' PAR DEUX FUSIBLES PLACE' DANS LA PRISE DE CONNEZION ELECTRIQUE

La Conservation par la déshydratation

Le déshydrateur fonctionne grâce à un procédé simple : l'air chauffé est pulsé par un ventilateur situé dans la base inférieure puis acheminé par la cheminée centrale du bas vers le haut de manière homogène dans tous les plateaux. L'air absorbe l'humidité des aliments.
Grâce à la minuterie automatique, aucune surveillance n'est requise lors du travail.
Le déshydrateur s'arrête automatiquement à la fin de la programmation.

Pourquoi déshydrater les fruits et légumes?

- Garder les valeurs nutritives
- Garder les qualités gustatives
- Conservation plus longue
- Achat de fruits et légumes de saison, au moment où leur prix est faible
- Permet de stocker les légumes du potager
- Réaliser des recettes originales et des gourmandises pour les enfants
- Créativité en cuisine
-

Comment et combien de temps est il possible de conserver un produit déshydraté ?

Les aliments déshydratés ont une période de conservation plus longue comparée aux aliments naturels. Trois facteurs importants contribuent à la détérioration des aliments: l'humidité, l'air et la chaleur. C'est pourquoi grâce à la méthode de déshydratation, il sera possible d'obtenir une meilleure conservation.
Les aliments déshydratés peuvent être conservés:

- dans des bocaux en verre ou plastique avec joints
- dans des récipients sous vide (méthode idéale)*

- dans des sacs sous vide (méthode idéale)*

*Pourquoi la méthode idéale? La déshydratation retire l'humidité et la mise sous vide empêche l'oxydation et le développement de bactéries.

	Température ambiante	**Réfrigérateur**	**Congélateur**
Assiette couverte	2 jours	1 semaine	1 mois
Bocal avec joint	1 semaine	1 mois	3 mois
Sous vide (sacs ou récipients)	3 mois	1 an	Indéfiniment

Données de temps indicatives

Utilisation du déshydrateur

- **Rincer les plateaux** puis les essuyer à l'aide d'un torchon sec
- Pour la première utilisation uniquement, faire tourner la machine pendant 10 min avant de placer les aliments dans les plateaux
- **Préparation des aliments :**
  Bien rincer les aliments / Retirer le noyau des fruits / Les fruits et légumes peuvent être épluchés ou pas (avec la peau la déshydratation peut prendre un peu plus de temps) / Pour éviter le brunissement des produits, il est possible de tremper le produit une minute dans de l'eau et du citron.
  Pour les légumes qui nécessitent un temps de déshydratation long, il est conseillé de les blanchir puis bien les sécher avant de les mettre dans les plateaux
  → Les aliments doivent être de même tailles et de même épaisseurs (pour uniformiser le temps de déshydratation).
- **Placer les aliments dans les plateaux.**
  Fruits frais: 600 grammes par plateaux
  Légumes frais: 300 à 400 grammes par plateaux
  Fruits et légumes avec peau: placer la peau en-dessous
  Fruits et légumes en rondelles: placer les en écaille
  →Il est possible de mélanger plusieurs types de produits par plateaux
- Brancher l'appareil
- Appuyer sur le bouton d'allumage (6)
- Définir la température souhaitée (3)
- Définir le temps de déshydratation avec les flèches (-) ou (+) (5)
- L'appareil se met en route
- L'écran digital affiche le temps de travail prévu. En cours d'utlisation, l'écran affichera le temps de travail restant (les heures sont affiché) pour arriver au bout de la déshydratation.
- Dès que l'écran affichera « 0 » cela signifie que le travail est terminé. La machine s'arrêtera automatiquement.
- Mettre la température sur 0
- Appuyer sur le bouton (6) pour éteindre l'appareil
- Débrancher l'appareil
- Nettoyer les plateaux à l'eau chaude et secher. Ne pas passer au lave vaisselle

  - ➔ La température peut être modifiée pendant le travail (3)
  - ➔ Le temps peut être modifié pendant le travail grâce aux boutons (-) et/ou (+) (5)
  - ➔ Il est possible d'interrompre le travail en cours : mettre la température à « 0 » (bouton 3) puis appuyer sur le bouton d'allumage (6).
  - ➔ Il est cependant important de prendre en considération les éléments suivants :
    - Le temps de séchage augmente si on remplis les plateaux et si les aliments ils sont plus chargé d'humydité
    - Faire tourner les plateaux de temps en temps

Comment utiliser les produits déshydratés :

- Les légumes : les hydrater dans un volume d'eau puis les cuisiner comme des légumes frais
- Les fruits : manger directement déshydratés façon « chips » ou les réhydrater dans de l'eau pour une utilisation en fruit frais
- Petits légumes : peuvent être plonger directement dans les cuissons
- Piments ou autres épices : mixer

.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

Débrancher la machine avant toute intervention
Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage.
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
Ne pas nettoyer ni l'appareil ni les plateaux transparents dans le lave vaisselle
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil
Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutre pour eviter d'endommager la surface de l'appareil
Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit etre remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine
Contacter le fabriquant en cas d'endommagement

PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the costumer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
- This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item
- The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
- The producer is in a continuos development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non stop evolution.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- Children shall not play with the appliance
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
-

V. 02.2015
Prodotto da: Reber srl – Via Valbrina 11 – 42045 Luzzara (RE) – info@rebersrl.it

ELECTRIC DIGITAL INOX DRYER 10080 N

V230/240 – 50Hz ___ 230…260 Watt

Energy-saving design and low power consumption! Dried fruits made personally contain no addition agent, pigment or condiment, and they can lock the food nutrition and prolong the time of food preservation. Therefore, the product is certain to be a good helper of healthy diet.

- The product can simply and quickly dry vegetables, fruits, meats, fishes and other food, such as dried apple, dried banana, dried vegetable, dried beef and dried fish, etc./
- Drying system of heated air circulation, food can be dried more quickly.
- Design of temperature control, you can set different temperatures to dry different foods.

- Food made by the product is green and healthy, and its flavor is unique.

Service / Spare Parts: info@rebersrl.it
The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER
The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the vacuum machine.
The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.
It is at purchasers charge to put machines in conformity to the abouve mentioned rules, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.

MAINS VOLTAGE
Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the technical data sticker of the machine. Pls. check the notes and instructions concerning electrical connection.

WARNINGS: CAUTIONS TO BE TAKEN AND SAFETY RULES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- Read all instructions.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfuction, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest autorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manifacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not use in wet places or wet support
- Do not submerge the electric parts in water or other liquid when cleaning
- Do not use extension cables
- Do not unplug by pulling the cable
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Acoustic level less than 60 dBA.
- Save these Instructions
- Do not plunge the unit into water and do not us it if the plug or plug cable are wet to avoid risks of fire or electric shock.
- Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
- Carry out any operations on the unit (cleaning included) with plug cable disconnected from the socket to avoid risks of electric shock.
- " Only for U.S.A. use" To reduce risks of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.
- Do not change the plug in any way.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- In case of deterioration, let the plug cable be replaced by a qualified electrician with the same type of cable.

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK
The handbook is integral part of the machine. It includes important informations regarding safety and warnings pointed with those symbols

The informations included, will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve performances

WARRANTY

This product is covered against manufacturing defects by a 24 month guarantee for private users and 12 month guarantee for professionals users. The warranty runs from the date of purchase. The purchasing date shall be that indicated on the receipt issued when the dealer delivers the machine. The manufacturer undertakes to repair free of charges those parts showing manufacturing defects within the warranty period, or to replace these free of charge. Defects not clearly attributable to materials or manufacture shall be examined by our technical assistance center or in our plant and shall be charges according to the outcome of the examination. The guarantee shall not cover: accidental damage, caused by transport, neglect or inadequate treatment, incorrect or improper use and installation failing to comply with the indications in the instruction manual or in any case resulting from causes that do not depend on normal operation use of the machine. The warranty becomes void when the machine has been repaired or rishandled by unauthorized third parties. The warranty shall not cover replacement of the machine or extension of the guarantee resulting from a breakdown. The machine shall reach us (or our authorized assistance center) carriage free, i.e. with transport expenses at user's charge. The warranty shall not cover any cleaning operations to which the operative components may be subjected.

WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.
Remove the plug before all maintenance and cleaning operations

WARNING FOR USE

The manufacturer declines all responsabilità in cas of improper use of the machine

- Trays fournished are not suitable for salty food contact, special Aisi 316 trays are available on demand, you can also protect fournished trays by food paper to prevent damage in case of salty food dried occasionally;
- Wash carefully the trays after each use.
- Check the power cord periodically, if damaged replace it with a power cord same as the one fournished; replacement must be done by qualified technician.
- Do not immerse the electric parts in water or other liquids for cleaning
- Do not remove the plug from the socket gripping the power cord
- Do not use extension cables
- Do not use the machine with wet hands or bare feet
- Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is pace in a cardboard box with protection plugs.
The package is proper to travel by alla means of transport.
It can be put a carton on another carton for a maximum of 5 cartons

The package must be stored in a dry and no dust place.
When on pallets, handle by transpallet or electric lifter.

UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine in two persons and place on a plane support.

DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

INSTALLATION

The surface where the machine ha sto be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance.
The machine must be located on a plain surface and positions which can produce the falling of the machine must be avoided.
Environmental conditions :

Minimum temperature +1° - Max. temperature + 38°
Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%

ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls
Before connecting the machine to a socie, take care:

- Make sure the socket is provided with a ground protection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system s in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and it has been make by a qualified technician.
- Once all preliminary controls have been correctly done, use the main power switch to start use you machine

TECH . DETAILS :

- Power : 230 - 260 W. V 230/240 – 50 Hz – Cl. Is. 1
- Digital panel showing the hours of work
- Temp. Range from 35° up to 70°C
- Forced ventilation from the bottom
- 5 inox trays
- Internal dim. Of the trays (cm) : 32,00x29,5
- Height of the trays (cm) : 3,00
- Tot. weight : (Kg) 10,50
- Dimensions of the product : (cm) 35,40x29h
- 10080 NP IS EQUIPPED BY 2 FUSE PLACED IN THE IEC ELECTRIC CONNECTION

General rules

The electric heat dryer of vegetable and fruit (hereinafter referred to as dried food machine) is a kind of household machine used to dry vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbals.

Safety requirement

In order to safely use the electric heat dryer, you shall learn the operation manual. The electrical heat dryer is for household use only.

The electric heat dryer is a kind of machine that cannot operate without the supervision of person.

Put the food on the cleaned steaming rack. Water is not allowed to be splashed into the base of electric heat dryer. Or else, it may cause short circuit.

Too much food cannot be placed on the steaming rack, or else, it will affect the drying effect. Small pieces of food shall be placed on the lower layer of steaming rack, in order to leave room to facilitate the circulatory flow of hot wind.

——The electric heat dryer is prohibited to be moved when it is switched on.

——When use the electric heat dryer, in case of sudden stopping of impeller of electrical machine, you shall break the power of electric heat dryer.

Electric heater, electrical machine of impeller type, temperature adjuster and power switch with heat protector are equipped ob the base of electric heat dryer.

Several steaming racks are placed on the base of electric heat dryer, and these holes are used to let the heating air pass through. A steaming lid with hole is covered above the steaming rack. Connect the electric heat dryer to the power by virtue of power line and switch, and the switch is stalled on the base of electric heat dryer. Electrical machine of impellor type pump the air from the bottom of electric heat dryer onto the heater. The heated air is evenly distributed through the air deflector and is transmitted onto all the steaming racks, which proves that the electric heat dryer can fry the food simultaneously and quickly.

Temperature adjuster can maintain the set air temperature, and the heat protector can avoid the condition of overheating of electric heat dryer.

4. Matters needing attention of product usage

1. The maximum using time shall not exceed 72 hours each time, in order not to affect the service life of the complete machine.
2. Each time after using, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and pull out the socket.
3. When the power of product is switched on and the product is operated normally, red indicator light of switch and fan and other parts shall be in a status of operation, namely the red light goes on and there is obvious wind flowing out of the air outlet on the steaming lid.
4. Water or any other liquid cannot be added into the product. Few water drop is allowed to be leaved on food inside the container of steaming grid.
5. During the drying, please keep the hot air inside the machine circulate naturally. Do not place too heavy food on the steaming rack, and the food cannot be placed by overlapping. Different foods have different drying times (Remark: when the machine begins to work, please ensure that the steaming lid is in the correct position. If there is no enough time for food drying in one day, the food can be dried in the nest day. Under this condition, please put the food that has not been dried in the container or plastic bag for sealing).
6. Temperature on the steaming rack is the highest during the operation of product. In order to evenly dry the food, please regularly exchange the position of steaming racks.
7. If the food is not to be eaten after drying, you shall immediately put the dried food in a container or plastic bag, and seal it before storage. Food is suggested to be stored in the refrigerator.
8. After using the product, no matter there is any food inside the steaming rack or not, all the steaming racks are suggested to be piled up and be placed in the product.
Wash carefully all grids and the internal bottom of the machine to avoid deterioration of the grids
9. Food shall be successively placed from the upper steaming grid to the lower steaming grid.

10. Please conduct pretreatment of food before drying, such as cleaning, slicing or stripping, soaking, etc. Pretreatment of food is beneficial to the preservation of color and taste after the food is dried.

5. Operation steps of product

1. Before initial usage of electric heat dryer, you shall clean the steaming rack and wipe it clean with dry cleaning cloth.
2. Evenly put the pretreated food on each layer of steaming grid, place the steaming grid with food on the base of product, and then cover the steaming lid.
3. Plug the power line into the socket, switch on power, and press down the switch in order to let the product be in a status of operation. When the indicator light of switch goes on, obvious wind will blow out from small holes of steaming lid.
4. Adjust the temperature knob to the temperature value that is applicable for food drying.
5. Dry the food according to different food and personal taste and other demand.
6. After the drying of food, adjust the temperature knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.

6. Tips of food pretreatment: (remark: the following methods are for reference only)

A. Pretreatment of fruit

1. Add 2 cups of water into 1/4 cup of fruit juice, and soak the food required to be dried in it for about 2 minutes. (Remark: fruit juice is to match food. For example, apple juice is used for dry apple).
2. Table of food treatment

B. Pretreatment of vegetables:

1. Treat them with steam, boiling water or oil. Recommendation is aiming at green leguminosae such as cauliflower, asparagus and potato.
2. Put the prepared vegetables into the boiling water for about 3 to 5 minutes. Filter them dry and then put them into the shelf.
3. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.

C. Pretreatment of meat, fish and other food:

1. Lean meat (no fatty meat): The meat is suggested to be pickled before drying to keep its natural taste and tenderize it. Pickle shall contain salt that will absorb moisture from the meat and plays a role of freshness retaining.

Standard of pickling:

1/2 cup of soybean paste；1 garlic, mashed；2 tablespoons of brown sugar；2 tablespoons of tomato sauce；1/2 cup of worcestershire sauce；1-1/4 teaspoon of salt；1/2 tea spoon of onion powder；1/2 teaspoon of beaten pepper；Mix all the above ingredients.

Chop the meat into small cube and then put them into the machine. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

2. Poultry meat:

All the poultry meat shall be cooked in advance before drying. Steaming or baking is the best method. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

3. Fish:

Steaming or baking is suggested to be adopted to cook the fish before drying (bake it in the oven with temperature of 200 ℃ for 20 minutes), and the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

D. Vanilla, etc:

Wash the vanilla and dry the redundant water, and remove the deteriorative leaves. Incompactly spread the vanilla on the steaming grid. Drying time is about 2 to 6 hours, and it depends on the size and category of vanilla.

E. Bread, etc:

Slice the bread out and no bread husk is allowed. Incompactly spread the bread slice on the layer shelf, and the drying time is about 30 minutes to 2 hours.

F. Nut:

Shell the nut and wash it out with hot water. Incompactly spread the nut on the layer shelf. Nut cannot be stored before cooling. Nut contains oil content that will cause corrosive smell, so it shall be stored in the refrigerator to ensure that it is fresh. When the nut is to be used, take it out and place it in the normal room temperature, and the drying time is about 18 to 26 hours.

MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the soket before cleaning or maintenance
Do not use jets of water for cleaning
The parts in contact with food are totally and easily dismantled to be cleaned and washed properly, we suggest to do at each use with hot water, do not clean in dishwasher.
Once washed carefully dry all the parts in contact with food.
All the parts in contact with food, which are suitable to be dismantled, are insulated from the electric parts
Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine
Use a soft cloth moistened with normal neutral detergent to avoid deteriorate the surface of the cover of the item
Do not wash the electric parts and do not put in water or liquids to clean
Contact immediately the supplier in case of mal functioning or damaged parts

Tempi e temperature indicative di essicazione:
Temps et température indicative pour les fruits et légumes :
Times and approximate drying temperatures

FRUTTA : Temperature ideale 57°C
FRUITS : Température idéale 57°C
FRUITS: recommended temeprature 57°C

Alimento Aliment Food	Preparazione Préparation Preparation	Test Test (texture) Texture	Durata Durée Life
Albicocche	Lavare, tagliare in due poi in trance, togliere il nocciolo. Disidratare con la pelle verso il basso.	Flessibile	
Abricots	Lavez, coupez en deux, puis en tranches, enlevez le noyau. Déshydratez avec la peau en dessous	Flexible	20-28 h.
Apricots	Wash, cut in half, then slice. Remove the core. Dehydrate with the skin on the top.	Flexible	
Ananas	Pelare, togliere le parti fibrose ed il tronco centrale, tagliare in tranci e pezzi da ½ cm.		
	Pelez, retirez les yeux fibreux. Retirez le trognon et coupez en tranches ou en morceaux de 1/2 cm.	Flexible	10-18 h.
Pineapple	Wash and peel fibres Remove the tuft and the core; slice or cut in 1/2 cm pieces.		
Banane	Pelare e tagliare in trance da ¼ cm.	Duro	
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 1/4cm	Dure	6-10 h.
Bananas	Peel and cut in 1/4 cm slices.	Tough	
Bacche	Lasciare le bacche intere, le bacche a pelle dura vanno scottate prima dell'essicazione.		
Baies	Laissez entières. Pour les baies à peau dure, traitez par blanchiment.	Dure	10-15 h.
Berries	Keep whole. Blanch with strong peel berries.		
Ciliegie	Togliere picciuolo e nocciolo. Tagliare in due ed essicare con la pelle verso il basso.	Dure	
Cerises	Retirez les queues et les noyaux. Coupez en deux et placez la peau en dessous. Deviendront comme des raisins secs, attention de ne pas trop déshydrater.	Dure et collante	13-21 h.
Cherry	Remove stalk and core. Cut in half, skin downward. It will appear as a rasins.	Hard	
Mirtilli	Stesso trattamento dell bacche.	Flessibile	
Canneberges	Même traitement que les baies.	Flexible	10-12 h.
Blueberry	Same operation as for berries.	Flexible	
Fichi	Lavare, togliere le parti macchiate e tagliare in quarti; essicare con la pelle verso il basso.	Flessibile	
Figues	Lavez, enlevez les tâches, découpez en quartiers et étendez en une couche, la peau en dessous.	Flexible	22-30 h.
Fig	Wash, remove damaged parts and cut in 1/4. Dry with downward skin.		
Fragole	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm.	Duro	
Fraises	Lavez, retirez les têtes, coupez en tranche de 1/2 cm.	Dure	7-15 h.
Strawberry	Wash, remove the head and slice (1/2 cm)	Hard	
Cachi	Lavare, togliere la testa e pelare se necessario. Tagliare in rondelle da ½ cm.	Duro	
Kakis	Lavez, retirez la tête et pelez si désiré. Coupez en rondelles de 1/2 cm.	Dure	11-19 h.
Persimmon	Wash, remove the head and peel if necessary. Cut in 1/2 cm washers.	Hard	
Kiwi	Pelare e tagliare in tranci da ½ cm.	Duro e croccante	7-15 h.

Kiwis	Pelez et coupez en tranches de 1/2 cm	Dure et croustillante	
Kiwi	Peel and slice (1/2 cm thickness)	Hard and crispy	
Anguria	Levare la peluria e I semi, tagliare in pezzi	Flessibile	
Melon d'eau	Enlevez la pelure et les pépins, coupez en morceaux.	Flexible et collante	8-10 h.
Watermelon	Peel and remove seeds. Cut in small pieces.	Flexible	
Nettarine	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci ed essiccare con la pelle verso il basso	Flessibile	
Nectarines	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches. Faites sécher peau en dessous.	Flexible	8-16 h.
Nectarine	Wash, remove the core and peel (if you want). Slice and dry (peel downward)		
Pesche	Lavare, snocciolare ed eventualmente pelare. Tagliare in tranci	Flessibile	
Pêches	Lavez, dénoyautez et, si vous le désirez, pelez. Coupez en tranches	Flexible	8-16 h.
Peaces	Wash, remove the core and peel (if you want); slice.		
Pere	Lavare, togliere il torsolo e pelare se necessario. Tagliare in tranci o a quarti.	Flessibile	
Poires	Lavez, enlevez le trognon, pelez si désiré. Coupez en tranches ou en quartiers.	Flexible	8-16 h.
Pears	Wash, remove the core and peel (if you want). Slice or cut in 1/4.		
Mele	Pelare, togliere il torsolo e tagliare in tranci o rondelle fini. Eventualmente spolverare di cannella	Flessibile	
Pommes	Pelez, enlevez le trognon et coupez en tranches ou en rondelles fines. Saupoudrez de cannelle si désiré.	Flexible	7-15 h.
Apples	Wash, peel, remove the core and slice or cut in small pieces. Pulverize with cinnamon (if you like)		
Prugne	Lavare e tagliare in due. Togliere il nocciolo ed essiccare con la pelle verso il basso.	Duro	
Prunes à pruneaux	Lavez, coupez en deux. Enlevez les noyaux et pressez l'arrière pour exposer le plus de surface à l'air.	Dure	22-30 h.
Plum	Wash and cut in half. Remove the core and keep the skin downward.	Hard	
Uva	Separare i chicchi e lavare, tagliare in due o laciare interi ed essiccare con la pelle verso il basso. L'operazione di sbianchimento riduce della metaà il tempo di essicazione.	Flessibile	
Raisins	Lavez, enlevez les queues, coupez en deux ou laissez entier. Placez les moitiés la peau en dessous. Le blanchiment réduit de moitié la durée de séchage.	Flexible	22-30 h.
Grape	Wash, remove the stem, cut in half each grape or keep whole. Keep the peel in upper position. The blanching reduces in a half drying time.		
Rabarbaro	Lavare e tagliare in stecche.	Duro	
Rhubarbe	Lavez et coupez en lanières.	Dure	6-10 h.
Rhubarb	Wash and cut in sticks.	Hard	

VERDURA: temperatura ideale 52°C

LEGUMES : Température idéale : 52°C

VEGETABLES: temperature 52°C

Alimento Aliment	Preparazione Préparation	Test Test (texture)	Durata Durée
Asparagi	Lavare e tagliare a pezzi	Friabile	
Asperges	Lavez et coupez en morceaux.	Friable	5-6 h.
Asparagus	Wash and cut in small pieces.	Friable	
Melanzane	Lavare, pelare e tagliare in tranci	Duro	
Aubergines	Lavez, pelez, coupez en tranches.	Dure	4-8 h.
Aubergine	Wash, peel, slice.	Hard	
Rape rosse	Si essica la sola parte rossa, spazzolare bene, cucinare a vapore, lasciare raffreddare. Pelare e tagliare in tranci fini o a cubetti.	Duro	
Betteraves	Enlevez tout à l'exception de la partie du haut. Brossez bien, cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Laissez refroidir, pelez et coupez en tranches fines ou en cubes.	Dure	8-12 h.
Turnip	Brush and steam cooking. Then peel and slice or dice. Dry only the red part.	Hard	
Broccoli	Lavare, tagliare i gambi a pezzetti lasciando i ciuffi interi.	Friabile	
Brocolis	Lavez et nettoyez. Coupez les tiges en morceaux, laissez les fleurettes entières.	Friable	10-14 h.
Broccoli	Wash and clean. Cut the stalk in small pieces and keep flowers whole.	Friable	
Carote	Lavare e togliere la parte verde, pelare. Tagliare a cubetti o a rondelle.	Duro	
Carottes	Lavez, retirez les bouts, pelez ou râpez. Coupez en cubes ou en rondelles.	Dure	6-10 h.
Carrot	Wash, remove the green part. Peel, dice or cut washer.	Hard	
Sedano	Lavare per bene e togliere le foglie. Tagliare i gambi in bandelle fini.	Duro	
Céleri	Lavez bien, enlevez les feuilles. Coupez les branches en bandes fines.	Dure	3-10 h.
Celery	Wash and remove sleevs. Cut the stalk in sticks.	Hard	
Funghi	Spazzolare o pulire con un panno umido. Tagliare in tranci fini e stendere in un solo strato	Duro	
Champignons	Brossez ou nettoyez avec un linge humide. Coupez en tranches fines de la tête au pied. Etendez en une seule couche.	Dure	3-7 h
Mushroom	Brush and clean with a damp cloth. Slice from the head to the bottom.	Hard	
Cavolo	Lavare, pulire e tagliare in bandelle larghe.	Friabile	
Chou	Lavez, nettoyez et coupez en larges bandes.	Friable	7-11 h.
Cabbage	Wash, clean and cut in big sticks.	Friable	

Zucca	Tagliare in pezzi, togliere tutti i semi. Cuocere i pezzi e passare la polpa per farne una purea. Stendere su un foglio di carta da forno. Una volta essicata ricoprire di pellicola plastica.	Duro	
Citrouilles	Coupez en morceaux, retirez toutes les graines. Cuisez jusqu'à texture tendre. Raclez la pulpe et passez-la au mélangeur pour en faire une purée. Versez sur des feuilles Paraflexx. Une fois séchée, recouvrez de pellicule plastique et roulez.	Dure	7-11 h.
Pumpkin	Cut in small pieces and remove all seeds. Cook till tender mode. Remove the pulp and filter. Spill on Paraflex sheets. Once dried, cover with cling film and roll.	Hard	
Cetrioli	Lavare, Tagliare in tranci.	Duro	
Concombres	Lavez, coupez en tranches.	Dure	4-8 h.
Cucumber	Wash and slice.	Hard	
Melone estivo	Lavare, pelare se necessario. Tagliare in tranci fini.	Duro	
Courges d'été	Lavez, pelez si désiré. Coupez en tranches fines.	Dure	10-14h.
Yellow melon	Wash, peel if necessary. Slice thin.	Hard	
Melone d'inverno	Lavare e tagliare in pezzi. Cuocere e ridurre ad una purea densa da versare sui vassoi	Duro	
Courges d'hiver	Lavez et coupez en morceaux. Cuisez jusqu'à tendreté. Réduisez la pulpe en purée au mélangeur. Versez la purée sur les plateaux.	Dure	7-11 heures
White melon	Wash and cut in small pieces. Cook till obtain a mash. Spill on trays.	Hard	
Gombo	Lavare, pulire e tagliare a rondelle	Duro	4-8 h.
Gombos	Lavez, nettoyez, coupez en rondelles.	Dure	
Gombo	Wash, clean and cut washers.	Hard	
Fagiolini	Lavare, spuntare le cime. Tagliare a pezzetti	Friabile	
Haricots (verts ou jaunes)	Lavez, coupez les bouts. Coupez en morceaux ou à la française.	Friable	8-12 h.
French bean	Wash, remove the peacks and cut small peaces,	Friable	
Lattuga e insalate	Lavare bene e togliere le coste, stendere in un solo strato sul vassoio. Per una migliore essicazione, muovere le foglie di tanto in tanto.	Friabile	
Laitues et salades	Lavez bien, nettoyez, enlevez les tiges dures. Etendez sur le plateau de façon que les feuilles ne se chevauchent pas. Pour un meilleur séchage, remuez plusieurs fois.	Friable	3-7 h.
Lattuce or salad	Wash very well, remove the hard core. Spread sleeves in order to not overlap them. Move sometimes to obtain a better result.	Friable	
Mais	Pelare e togliere le barbe alle pannocchie e cuocerle a vapore.Sgranare la pannocchia e mettere i grani sul vassoio; muovere spesso durante l'essicazione.	Friabile	
Maïs	Epluchez, enlevez les barbes et cuisez à la vapeur. Epargnez et étendez les grains sur le plateau, remuez plusieurs fois pendant le séchage.	Friable	6-10 h.
Maïs	Peel, remove the beard and steam cooking. Remove the corn from the cob and put on the trays. Move often during drying process.	Friable	
Cipolla	Pelare e tagliare in trance fini o in rondelle. Essiccare à 62°C.	Duro	
Oignons	Enlevez la racine et le haut, ainsi que les premières couches. Coupez en tranches fines, en rondelles ou hachez. Séchez à 62°C.	Dure	4-8 h.

Ognion		Hard	
Pastinache	Spazzolare e pelare se necessario. Tagliare in tranci	Friabile	
Panais	Brossez, nettoyez et pelez si désiré. Coupez en tranches.	Coriace / friable	7-11 h.
Parsnip	Brush, clean and peel (if you want). Finally slice.	Friable	
Piselli	Sbucciare, lavare e cuocere a vapore. Raffreddare e asciugare.	Friabile	
Pois	Ecossez, lavez et cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Rincez à l'eau froide, asséchez avec un essuie-tout.	Friable	4-8 h.
Peas	Clean and wash, then steam cooking. Cool down and dry.	Friable	
Peperoni e peperoncini	Togliere le coste, i semi e le parti bianche. Lavare e asciugare, Macinare o tagliare in bande.	Duro	
Poivrons et piments forts	Enlevez les tiges, les graines et la partie blanche. Lavez et asséchez. Hachez ou coupez en bandes.	Dure	4-8 h.
Pepper	Remove the stem, seeds and white parts. Wash and dry. Cut or slice.	Hard	
Patate	Usare solo patate novelle, lavare e pelare se necessario. Cuocere a vapore 4/6 minuti. Tagliare a bastincini, tranci o rondelle fini (chips)	Friabile o duro	
Pommes de terre	Utilisez des pommes de terre nouvelles. Lavez, épluchez si désiré. Cuisez à la vapeur 4 à 6 minutes. Coupez en bâtonnets ou en tranches voire en rondelles (chips).	Friable ou dure	6-14 h.
Potato	Please use Novelle potatoes. Wash and peel. Steam cooking about 4-6 minutes. Cut in sticks or slices.	Friable or hard	
Pop-corn	Laissez les grains sur l'épi jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Egrenez et faites sécher jusqu'à ce que les graines soient ratatinées.	Ratatinée	4-8 heures
Pomodori	Lavare e togliere le coste e i semi. Tagliare in due e salare per far perdere l'acqua in eccesso. Mettere nei vassoi e far essiccare con la pelle verso il basso.	Duro o friabile	
Tomates	Lavez et enlevez les tiges. Coupez en rondelles fines pour les tomates cerise. Coupez en deux et faites sécher avec la peau en dessous.	Dure ou friable	5-9 h.
Tomatos	Wash and remove the stem. Cut in thin washers for cherry tomatoes. Cut in half and let dry with downward skin.	Hard	
Rape	Pelare e tagliare a tranci o rondelle.	Friabile	
Rutabagas	Pelez et coupez en tranches.	Friable	8-12 h.
Turnip	Peel and slice.	Friable	
Patate dolci	Lavare e cuocere a vapore. Pelare e tagliare a tranci fini.	Friabile	
Ignames	Lavez et cuisinez à la vapeur jusqu'à tendreté. Pelez et coupez en tranches fines.	Friable	7-11 h.
Sweet potato	Wash and steam cooking. Peel and slice.	Friable	
Zucchine	Lavare e tagliare a piccoli tranci	Friabile	
Zucchinis	Lavez et coupez en petites tranches	Friable	7-11 h.
Courgette	Wash and cut in small pieces	Friable	

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'

CE

Nome del Produttore REBER SRL
Name of the Producer
Producteur
Indirizzo VIA VALBRINA 11
Address 42045 LUZZARA (RE) ITALIA
Adresse

MODELLO – TYPE: 10080 N – 10080 NP

I Il sottoscritto dichiara che il material di cui sopra e' conforme alle seguenti direttive:
GB The undersigned declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:
F Le soussigné declare que les articles mentionnèes sont conformes aux directives:
2004/108 – 2006/95 -2011/65/UE – 2009/125/UE – – 1935/2004 CE

Inoltre si e' tenuto conto della norma di prodotto:

I ed alle seguenti norme:
GB and to the following standards:
F et aux normes suivantes
IEC 60335-1: 2012, 60335-2-9:2003 + A1 + A11 + A12 +A13 – EN 62233:2008 – EN 55014-1:2006 + A1:2009 – EN 55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2006 – EN 6100-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009 – EN 6100-3-3: 2008

I Costruito in ITALIA da REBER SRL
GB Made in ITALY by REBER SRL
F Produit en ITALIE par REBER SRL